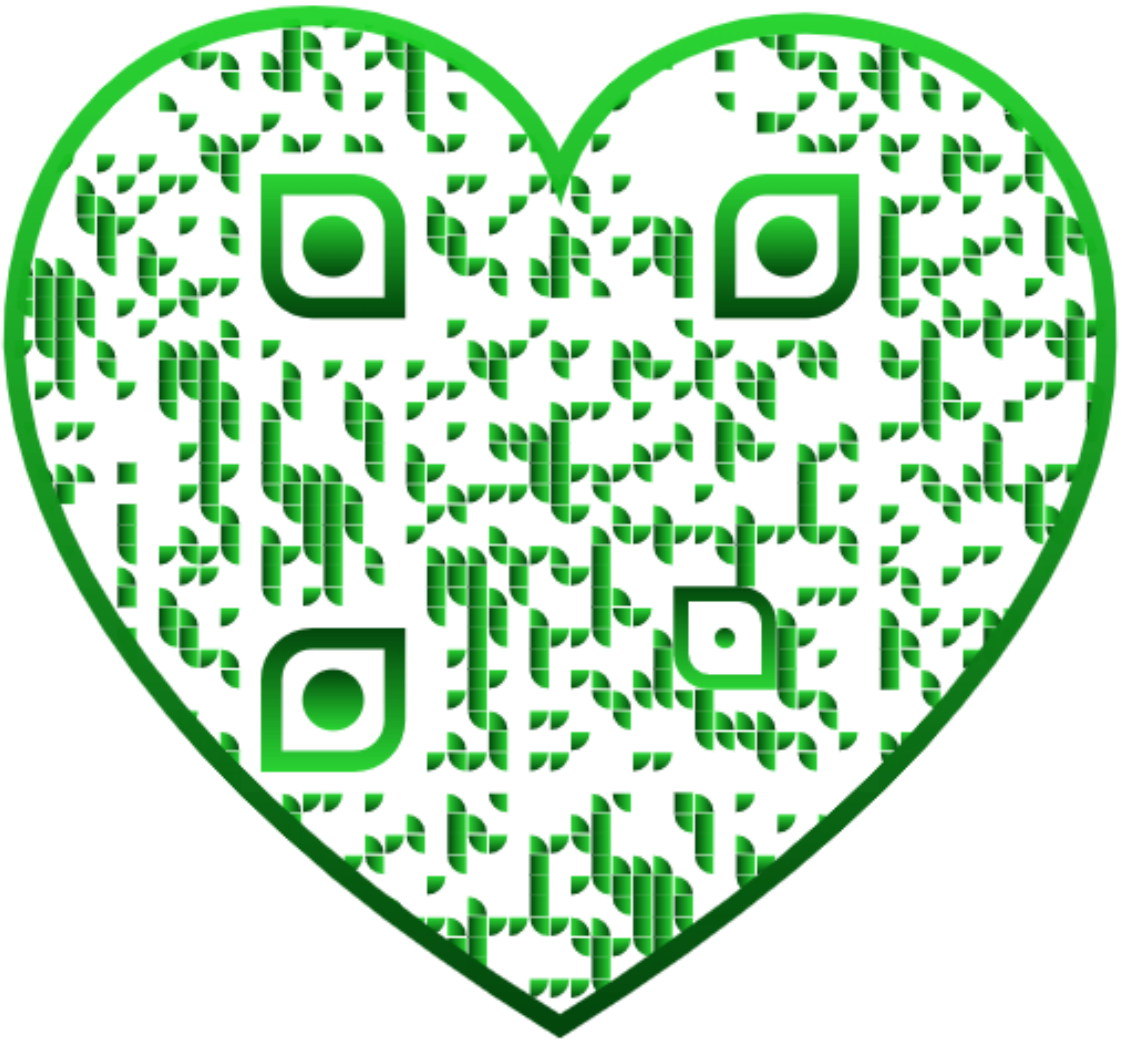
Crêpes et beignets

EDITIONS ATLAS

Crêpes et beignets



aumônières glacées orange-chocolat

Dans ce dessert, où s'affrontent le chaud et le froid, l'orange, le chocolat noir et le chocolat blanc se livrent une savoureuse bataille.

ingrédients pour 4 personnes

- 1/2 litre de glace plombières ou de glace aux noix
- 60 g de chocolat blanc
- 60 g de chocolat noir
- 1 orange
- 2 cuil. à soupe de Grand-Marnier
- 3 cuil. à soupe de crème liquide
- 15 cl de lait, 1 petit œuf
- 20 g de beurre (+ pour la poêle)
- 1/2 cuil. à café de sucre en poudre
- 110 g de farine, 1 pincée de sel

matériel :
fouet à main / passoire fine / poêle à crêpes / cuillère à glace / pique-olives

Assez facile	★★☆
Coût	
Préparation	20 min
Repos	1 h
Cuisson	2 min / crêpe

pour 4 personnes

1 La pâte à crêpes
Faites fondre 20 g de beurre. Versez 110 g de farine dans un saladier. Creusez un puits au centre. Ajoutez-y 1 petit œuf entier, 1/2 cuil. à café de sucre et 1 pincée de sel. **Délayez avec 15 cl de lait, en remuant.**

2 Repos de la pâte
Incorporez le beurre fondu à la pâte, puis ajoutez 1 cuil. à soupe de Grand-Marnier. Lorsque la pâte est bien homogène, filtrez-la à travers une passoire fine. Couvrez et laissez reposer pendant 1 h.

3 Le coulis au chocolat blanc
Râpez la moitié du zeste de 1 orange au-dessus d'un bol. Pressez l'orange. Portez à ébullition 5 cuil. à soupe de jus et 1 cuil. à soupe de Grand-Marnier. **Versez sur 60 g de chocolat blanc en morceaux et remuez.**

4 La sauce au chocolat noir
Cassez 60 g de chocolat noir en morceaux, mettez-les avec le zeste d'orange. **Arrosez avec 3 cuil. à soupe de crème liquide bouillante** et mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.

5 Cuisson des crêpes
Mélangez la pâte. Beurrez légèrement une poêle. Versez 1 petite louche de pâte et étalez-la finement. **Laissez cuire 1 min de chaque côté.** Faites cuire 3 autres crêpes en renouvelant les mêmes opérations.

6 Les aumônières
Posez 1 crêpe dans chaque assiette. Déposez au centre 1 cuil. de glace. Coiffez-la de chocolat chaud. **Ramenez le bord de la crêpe au-dessus, fixez-le avec 2 pique-olives.** Servez avec le coulis au chocolat blanc en saucière.

Pour le décor

- Fixez un peu d'écorce d'orange confite en forme de comète ou de nœud sur les pique-olives.
- Pour faire un lien naturel aux aumônières, détachez sur des fruits intacts de longues lanières de zeste à l'aide d'un couteau canneleur.

L'avis du gourmet

Pour un bon équilibre des saveurs, utilisez du chocolat noir à forte teneur en cacao, au moins 70 %, dit «bitter» (amer).
Un petit verre de Grand-Marnier sera parfait avec ce dessert. Pour les enfants, prévoyez de l'eau fraîche ou du jus d'oranges, fraîchement pressées, de préférence.

Secrets de fabrication

- Si la pâte est un peu dense après 1 h de repos, ajoutez 1 cuil. à soupe d'eau froide.
- Au fur et à mesure de la cuisson, placez les crêpes sur une assiette beurrée posée sur une casserole d'eau chaude et couvrez d'aluminium ménager pour les garder bien au chaud.
- Vous pouvez également faire cuire les crêpes à l'avance et les faire réchauffer de cette façon avant de les servir.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément.
Photos : F. Bertram / Atlas. D.L: 677 001-01.

beignets d'ananas

Les enfants adoreront ces beignets en forme de demi-lune,
à la pâte croustillante et dorée, à l'intérieur délicieusement parfumé.

ingrédients pour 4 personnes

- 8 tranches d'ananas au sirop
- 2 cuil. à soupe de rhum
- 1 œuf
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 150 g de farine
- 2-3 litres d'huile pour friture
- sucre glace
- 1 pincée de sel

matériel :
bassine à friture /
film alimentaire

Assez facile	★★☆
Coût	
Préparation	15 min
Repos	1 h
Macération	30 min
Cuisson	qq min

1 La pâte à beignets
Tamisez 150 g de farine au-dessus d'un saladier et creusez un puits au centre. **Cassez 1 œuf dans le puits**, ajoutez 2 cuil. à soupe d'huile et 1 pincée de sel. Mélangez le tout avec une cuillère en bois et versez peu à peu 10 cl d'eau. Continuez à mélanger jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et légèrement coulante.

2 Préparation de l'ananas
Couvrez le saladier et laissez reposer la pâte au frais pendant au moins 1 h. Égouttez 8 tranches d'ananas au sirop. **Coupez-les en deux.** Déposez-les dans une jatte et arrosez-les avec 2 cuil. à soupe de rhum. Couvrez la jatte de film alimentaire et laissez macérer l'ananas pendant au moins 30 min.

3 Préparation des beignets
Versez 2 à 3 litres d'huile dans une friteuse et faites-la chauffer à 180 °C. Égouttez soigneusement les tranches d'ananas. Mélangez la pâte à beignets. **Trempez-y 3 ou 4 demi-tranches d'ananas** et veillez à ce qu'elles soient bien enrobées. Plongez-les dans l'huile chaude et laissez-les blondir.

4 Finition des beignets
Retournez les beignets avec une écumoire et laissez-les encore quelques secondes. **Retirez-les au fur et à mesure de leur cuisson** et posez-les sur du papier absorbant. Faites cuire le reste des beignets de la même façon, puis saupoudrez-les de sucre glace et servez sans attendre.

Pour changer

Éventuellement, laissez les tranches d'ananas entières : vous les plongerez dans la pâte en passant une fourchette dans le creux central.

L'avis du gourmet

Pour une recette encore plus raffinée, parfumez l'ananas avec du kirsch ou du cognac. Vous pouvez aussi parfumer la pâte, au moment de la cuisson, avec un peu de l'alcool choisi.

Secrets de fabrication

- La pâte à beignets ne doit être ni trop épaisse, ni trop liquide pour tenir autour du fruit. Évitez de la sucrer car le sucre brunit très vite pendant la friture.
- L'huile de friture doit être une huile neutre, c'est-à-dire sans parfum marqué, et apte à la friture (cette mention est portée sur les étiquettes). Faites chauffer l'huile au moins à 170 °C, mais au plus à 180 °C. Laissez-la réchauffer un peu entre deux fournées. Si votre friteuse n'est pas équipée d'un thermomètre, vérifiez la température de la façon suivante : versez un peu de pâte dans l'huile. Celle-ci est à bonne température lorsque la pâte remonte à la surface.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément.
Photos : au recto F. Waldman – au verso F. Waldman et F. Bertram. D2 677 002-09.

crêpes au cacao en tulipes

Des fleurs à croquer, telles sont ces délicieuses crêpes roulées en tulipes, fourrées de mousse au chocolat.

ingrédients pour 6 personnes

- 200 g de chocolat
- 2 cuil. à soupe de cacao
- 5 œufs + 1 jaune
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 30 cl de lait
- 60 g de beurre
- 60 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à café de sucre glace
- 125 g de farine
- 1 pincée de sel
- huile pour la cuisson
- 6 cerises confites (décor)
- 6 feuilles de menthe (décor)

matériel :
petite passoire fine / petite poêle / 6 verres à pied évasés / batteur électrique / poche à pâtisserie munie d'une douille

Assez facile	★★☆
Coût	
Préparation	30 min
Refroidissement	2 h
Cuisson	25 min
Repos	1 h

Votre marché

- Choisissez un bon chocolat noir contenant 70 % de cacao.
- Utilisez des œufs bien frais car, dans cette recette, les jaunes ne cuisent pas.
- Si vous ne trouvez pas de menthe fraîche, remplacez-la par un petit bâtonnet d'angélique confite.

1 La mousse au chocolat

Faites fondre 200 g de chocolat en morceaux avec 60 g de beurre dans un bain-marie frémissant. Mélangez. Travaillez 4 jaunes d'œufs avec 30 g de sucre. Ajoutez-y le chocolat fondu. Battez 4 blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez-les délicatement au chocolat. Placez cette mousse au réfrigérateur.

2 La pâte à crêpes

Mélangez dans une jatte 125 g de farine avec 30 g de sucre en poudre et 1 pincée de sel. Creusez un puits au centre, ajoutez 1 œuf entier, 1 jaune d'œuf et 25 cl de lait. Lorsque la pâte est lisse, ajoutez 2 cuil. à soupe de cacao **en le tamisant dans une petite passoire fine.** Laissez reposer 1 h à température ambiante.

L'avis du gourmet

Cette version originale des crêpes au chocolat est fort appétissante. Comme tout dessert au chocolat, celui-ci pourra être dégusté avec un banyuls ou un rivesaltes.

3 Les tulipes

Mélangez la pâte à crêpes et ajoutez 5 cl de lait. Huilez une poêle, versez une petite louche de pâte, laissez cuire 1 min, retournez la crêpe et laissez cuire l'autre face. Faites cuire ainsi 12 crêpes. **Roulez-les deux par deux en cornet et garnissez-en 6 verres à pied.** Laissez refroidir les crêpes complètement.

4 La finition

Emplissez les tulipes avec la mousse au chocolat. **Fouettez 10 cl de crème fraîche liquide très froide,** en y incorporant 1 cuil. à café de sucre glace. Mettez la crème fouettée dans une poche à douille. Déposez quelques flocons de crème sur chaque verre. Décorez d'une cerise confite et d'une feuille de menthe.

Secrets de fabrication

- Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit très pâle et bien mousseux.
- Préparez la mousse au moins 2 h à l'avance pour qu'elle soit bien ferme au moment de servir.
- Choisissez votre poêle en fonction de la hauteur des verres que vous souhaitez utiliser.
- Laissez bien refroidir les crêpes avant d'emplir les cornets de mousse au chocolat.
- La crème liquide doit être très froide pour monter facilement. Ne la fouettez pas à l'avance pour éviter qu'elle ne retombe.

© MMV Literary Rights International, printed in U.E. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. D2 677 007-05.

crêpes au chocolat, coulis d'orange

De délicieuses crêpes garnies d'un beurre de chocolat, accompagnées de leur coulis d'orange : un dessert que tous apprécieront.

ingrédients pour 4 personnes

- 3 oranges
- 4 cuil. à soupe de Cointreau
- 30 g de cacao
- 2 œufs
- 25 cl de lait
- 175 g de beurre (+ pour la cuisson des crêpes)
- 100 g de sucre en poudre + 1 cuil. à café
- 125 g de sucre glace
- 140 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel :
fouet à main / passoire fine / poêle à crêpes de 20 cm / batteur électrique

Facile	★★★
Coût	
Préparation	20 min
Repos	1 h
Cuisson	25 min

crêpes au chocolat

pour 4 personnes

1 La pâte à crêpes
Faites fondre 30 g de beurre. Tamisez 140 g de farine au-dessus d'une jatte. Creusez un puits au centre, ajoutez 2 œufs, 1 cuil. à café de sucre et 1 pincée de sel. Mélangez. Délayez avec 25 cl de lait, en remuant avec un fouet. Incorporez le beurre. **Filtrez la pâte dans une passoire fine**, laissez-la reposer 1 h.

2 La cuisson des crêpes
Mélangez la pâte. Beurrez légèrement une poêle. Versez une petite louche de pâte et étalez-la. Laissez cuire 1 min, retournez la crêpe et laissez cuire encore 1 min. Faites cuire ainsi 8 crêpes. **Tenez-les au chaud en les empilant au fur et à mesure sur une assiette beurrée posée au-dessus d'une casserole d'eau chaude.**

3 La sauce
Pressez 3 oranges. Faites cuire 100 g de sucre dans une petite casserole avec 2 cuil. à soupe d'eau pour obtenir un caramel bien doré. Ajoutez 20 g de beurre en dés et remuez avec une cuillère en bois. **Versez 30 cl de jus d'orange, laissez cuire quelques secondes en remuant.** Ajoutez 2 cuil. à soupe de Cointreau.

4 La garniture
Travaillez au fouet électrique 125 g de beurre avec 125 g de sucre glace pendant au moins 5 min. **Tamisez 30 g de cacao, incorporez-le**, puis ajoutez 2 cuil. à soupe de Cointreau. Tartinez les crêpes tièdes de ce mélange, pliez-les en quatre, posez-en deux sur chaque assiette et entourez-les largement de sauce à l'orange.

Votre marché

- Achetez des oranges à jus plutôt que des oranges de table : il vous faut 30 cl de jus pour la sauce.
- Ne confondez pas cacao (amer) avec poudre de chocolat sucrée destinée aux petits déjeuners.

L'avis du gourmet

Point n'est besoin d'attendre la Chandeleur pour préparer et savourer ces crêpes parfumées à souhait ! Accompagnez d'un petit verre d'une liqueur de Cointreau ou de curaçao.

Secrets de fabrication

- Si la pâte est un peu épaisse après son repos, délayez-la avec 1 cuil. à soupe d'eau ou de lait froid.
- Beurrez légèrement la poêle, même si elle est antiadhésive, avant la cuisson de chaque crêpe.
- La première face est cuite lorsqu'elle fait entendre un petit crissement et bouge quand vous agitez la poêle.
- Couvrez les crêpes d'aluminium ménager pour qu'elles restent chaudes.
- Si vous préparez ce dessert pour les enfants, supprimez le Cointreau et ajoutez dans la garniture le zeste d'une orange finement râpé.

© MMV Literary Rights International, printed in UE, Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Atlas. D2 677 013-07.

crêpes aux pommes

Elles sont doublement normandes, les crêpes aux pommes ! Effectuez une savoureuse plongée dans le terroir grâce à une recette bien de chez nous.

ingrédients pour 4 personnes

- 3 petites pommes
- 1 œuf + 1 jaune
- 20 cl de lait + 3 cuil. à soupe
- 30 g de beurre environ
- 1 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 125 g de farine
- 1 cuil. à soupe d'huile
- 1 pincée de sel

matériel :
fouet à main / vide-pomme / 2 poêles à revêtement antiadhésif / film alimentaire / petite louche

Assez facile	★★☆
Coût	
Préparation	20 min
Repos	1 h
Cuisson	3 min / crêpe

pour 4 personnes

1 Préparation de la pâte

Versez 125 g de farine dans un grand saladier et creusez un puits au centre. Cassez 1 œuf entier dans une tasse, versez-le dans le puits, ajoutez 1 jaune d'œuf, 1 cuil. à soupe d'huile, 3 cuil. à soupe de lait et 1 pincée de sel. **Mélangez tous les ingrédients avec un fouet à main.**

2 Repos de la pâte

Versez peu à peu 20 cl de lait dans le saladier pour liquéfier la préparation, tout en mélangeant régulièrement avec une cuillère en bois. **La pâte doit être lisse, sans grumeaux, et former un ruban coulant.** Couvrez de film alimentaire et laissez reposer pendant environ 1 h dans un endroit frais.

3 Préparation des pommes

Évidez 3 pommes à l'aide d'un vide-pomme. Pelez-les avec un couteau économe et **coupez-les en rondelles fines.** Faites fondre 10 g de beurre dans une poêle à revêtement anti-adhésif et faites dorer les rondelles de pommes 2-3 min à feu moyen. Saupoudrez-les avec 1 cuil. à soupe de sucre en poudre.

4 Cuisson et finitions

Remuez la pâte en ajoutant 1 cuil. à soupe d'eau. Beurrez légèrement une poêle. Versez une petite louche de pâte et laissez 1 min 30 de chaque côté. Gardez cette crêpe au chaud. Beurrez à nouveau la poêle et continuez à faire cuire le reste de la pâte de la même façon. **Garnissez les crêpes de pommes** et servez.

Tour de main

Pour retourner les crêpes, faites-les sauter d'un coup sec. Vous pouvez, pour plus de facilité, faire glisser la crêpe sur une assiette et retourner l'assiette sur la poêle.

Secrets de fabrication

- Ne désespérez pas si la pâte présente quelques grumeaux : filtrez-la au travers d'une passoire fine et écrasez les grumeaux avec la cuillère.
- Évidez d'abord les pommes avant de les peler. Si vous inversiez les opérations, les pommes risqueraient de se briser quand vous les évidez.
- Lorsque les pommes sont cuites, couvrez la poêle pour les maintenir au chaud.

L'avis du gourmet

Toutes les occasions sont bonnes pour déguster des crêpes, salées ou sucrées, et même pour faire un repas de crêpes. Pour rester dans la note, dégustez du cidre bouché en même temps que ces crêpes aux pommes.

Votre marché

Choisissez des pommes pas trop grosses, qui se tiennent à la cuisson : reine des reinettes, petites golden ou petites granny smith.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos : F. Waldman. D2 677 003 03.

gâteau de crêpes à l'orange

Une montagne de crêpes nappées de crème mousseline à l'orange
pour fêter la Chandeleur à plusieurs et dans la bonne humeur !

ingrédients pour 8 personnes

- 50 cl de bière blonde
- 2 oranges
- 4 œufs + 2 jaunes
- 25 cl de lait
- 10 cl de crème fraîche liquide entière
- 85 g de cassonade
- 25 g de sucre en poudre
- 275 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cuil. à soupe d'huile (+ pour la cuisson)

matériel :
chinois / poêle à crêpes / râpe à épices

Assez facile	★★☆
Coût	
Préparation	1 h 30
Repos	1 h
Cuisson	30 min

gâteau de crêpes

pour 8 personnes

1 La pâte à crêpes
Versez 250 g de farine dans une jatte. Ajoutez 4 œufs, 25 g de cassonade et 1 pincée de sel. Mélangez à la fourchette. **Versez peu à peu 50 cl de bière blonde**. Filtrez à travers un chinois.

2 Les zestes confits
Versez 1 cuil. à soupe d'huile sur la pâte. Laissez-la reposer 1 h. **Taillez le zeste de 1 orange en fines lamelles**. Mettez-les dans une petite casserole avec 25 g de sucre en poudre et 5 cl d'eau. Laissez confire sur feu doux et réservez.

3 La crème mousseline
Faites chauffer 25 cl de lait dans une casserole. Fouettez 2 jaunes d'œufs , 60 g de cassonade et 25 g de farine dans une jatte. Versez-y le lait bouillant tout en fouettant. **Faites cuire 5 min dans la casserole en remuant**. Laissez refroidir.

4 La cuisson des crêpes
Huilez légèrement une poêle à crêpes et mettez-la sur feu vif. Versez-y une petite louche de pâte. **Faites cuire la crêpe 2 min de chaque côté**. Poursuivez la cuisson jusqu'à épuisement de la pâte.

5 La finition de la crème
Lavez et essuyez 1 orange. **Prélevez le zeste à l'aide d'une râpe à épices** et mélangez-le à la crème mousseline. Montez 10 cl de crème liquide entière en chantilly. Incorporez-la délicatement à la crème à l'orange.

6 Le montage du gâteau
Posez 1 crêpe sur le plat de service. **Nappez-la d'une fine couche de crème.** Empilez les crêpes nappées de crème les unes sur les autres. Terminez par une crêpe sans crème. Décorez de julienne de citron.

Pour le **décor**

Taillez à vif 2 belles oranges et disposez les quartiers en couronne sur le gâteau.

L'avis du gourmet

La bière blonde confère à la pâte à crêpes une grande légèreté et un petit goût particulier qui s'allie bien au parfum acidulé de l'orange. Pour accompagner le gâteau, proposez un petit verre de Cointreau.

Secrets de fabrication

- Pour gagner du temps, préparez la crème à l'orange la veille et conservez-la au réfrigérateur. Au dernier moment, il vous suffira de monter la crème liquide en chantilly puis de l'incorporer.
- À défaut de poêle spéciale, faites cuire les crêpes dans une poêle antiadhésive de petit diamètre.
- Utilisez, si possible, un couteau électrique pour découper le gâteau : les tranches seront plus nettes et plus présentables.

Pour les **enfants**

Préparez une pâte à crêpes traditionnelle en remplaçant la bière par 50 cl de lait. Mettez seulement 3 œufs au lieu de 4.

© MMV Literary Rights International printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Atlas. D2 677 012-10.

crêpes flambées

Très spectaculaires, les crêpes flambées clôturent agréablement un dîner entre amis. Celles-ci sont fourrées d'un mélange de fruits d'hiver.

ingrédients pour 4 personnes

- 1 pomme
- 2 poires
- 1 banane
- 4 cuil. à soupe de rhum
- 2 cuil. à café d'eau de fleur d'oranger
- 20 cl de lait
- 1 œuf + 1 jaune
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre en poudre + 2 cuil. à soupe
- 120 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel :
2 poêles / petite casserole / plat supportant la chaleur

Assez facile	★★☆
Coût	
Préparation	45 min
Cuisson	
Repos	1 h

pour 4 personnes

1 La pâte à crêpes
Faites fondre 25 g de beurre. Délayez 120 g de farine avec 10 cl de lait. Ajoutez 1 œuf entier et 1 jaune d'œuf, 1 pincée de sel, 25 g de sucre, le beurre fondu et 1 cuil. à café d'eau de fleur d'oranger. **Incorporez 10 cl de lait.** Laissez reposer 1 h. Pelez et coupez 2 poires et 1 pomme en dés et 1 banane en rondelles.

2 La compote de fruits
Laissez macérer les fruits avec 50 g de sucre et 1 cuil. à café d'eau de fleur d'oranger. **Faites fondre 50 g de beurre dans une poêle et laissez cuire les fruits à feu moyen en remuant de temps en temps.** Mélangez la pâte à crêpes et faites cuire 8 crêpes. Déposez de la compote par-dessus et étalez-la en une couche régulière.

3 Le réchauffage des crêpes
Préchauffez votre four à 120 °C (th. 2-3). **Roulez les crêpes en forme de gros cigares.** Rangez-les côte à côte dans un plat supportant la chaleur du four et pouvant être porté à table. Saupoudrez-les de 2 cuil. à soupe de sucre, glissez le plat au four et laissez réchauffer les crêpes de 2 à 3 min.

4 Le flambage
Faites chauffer 4 cuil. à soupe de rhum dans une petite casserole. Apportez le plat chaud sur la table. **Déposez une pincée de sucre dans une grande cuillère et remplissez-la de rhum chaud.** Versez le reste du rhum sur les crêpes. Enflammez le contenu de la cuillère et répandez-le sur le plat.

Secrets de fabrication

- Laissez macérer les fruits de 30 min à 1 h. Vous pouvez préparer la compote à l'avance et la réchauffer avant d'en garnir les crêpes.
- Pour la cuisson des crêpes, utilisez une poêle à revêtement antiadhésif, huilez-la ou beurrez-la avant chaque crêpe.

L'avis du gourmet

Les fruits d'hiver font un mélange savoureux et parfumé. Soulignez ces crêpes d'un petit verre d'excellent rhum ou de liqueur de banane. Pour les enfants, un jus de fruits ou de l'eau fraîche seront les bienvenus.

Tour de main

Un flambage ne peut réussir que si tous les éléments sont chauds : les crêpes garnies doivent passer au four pour être réchauffées, l'alcool doit être chaud également. Lorsque le rhum est enflammé, soulevez légèrement les crêpes et ramenez le liquide sur le dessus pour être assuré que les crêpes sont bien imprégnées de son parfum. Servez sans attendre, sur des assiettes tiédies.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie » Ne peut être vendu séparément. Photos CEDUS. D2 617 008-11.

tempura de fruits, sauce à la rose

À picorer tout chauds à l'ombre d'une tonnelle, **ces petits beignets tout croustillants sont légers comme des nuages.**

ingrédients pour 6 personnes

- 1 barquette de fraises
- 3 mandarines
- 2 bananes
- 20 feuilles de menthe fraîche
- 1 citron jaune
- 1/2 orange
- 10 cl de vin mousseux
- 20 cl de sirop à la rose
- 1 œuf
- 20 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 100 g de fécule de pomme de terre
- 1 pincée de sel
- 4 glaçons
- 2 litres d'huile de friture

matériel :
fouet à main / friteuse / écumoire

Assez facile ★★☆

Coût

Préparation 1 h

Cuisson 20 min

1 **La pâte à tempura**
Dans une jatte, battez légèrement 1 œuf. Ajoutez 15 cl d'eau très froide, 1 pincée de sel et **fouettez jusqu'à ce que le mélange mousse.** Tamisez 50 g de farine avec 100 g de fécule de pomme de terre. Incorporez au mélange en remuant rapidement avec une spatule. Ajoutez ensuite 4 glaçons.

2 **La sauce à la rose**
Rincez et épongez 1/2 orange. Prélevez le zeste d'une moitié de l'orange et **taillez-le en filaments très fins.** Pressez un 1/2 citron. Filtrez son jus et mélangez avec 20 cl de sirop à la rose. Ajoutez les zestes d'orange. Versez 10 cl de vin mousseux. Couvrez et réservez au réfrigérateur.

3 **Les éléments de la friture**
Rincez le contenu d'une barquette de fraises. Égouttez-les soigneusement sur du papier absorbant et équeutez-les. **Défaites les quartiers de 3 mandarines.** Épluchez 2 bananes, coupez-les en rondelles et arrosez-les du jus de 1/2 citron. Rincez et épongez 20 feuilles de menthe fraîche.

4 **La cuisson et le service**
Chauffez le bain de friture à 180 °C (th. 6). **Trempez, un par un, chaque élément de la friture dans la pâte à tempura.** Plongez-les aussitôt, et au fur et à mesure, dans la friture chaude. Égouttez-les sur du papier absorbant. Saupoudrez légèrement de sucre. Servez immédiatement avec la sauce à la rose.

Votre marché

Le sirop de rose est l'un des sirops de fleur les plus faciles à trouver, en supermarché comme en épicerie fine.

L'avis du gourmet

Pour accompagner ces beignets extrêmement légers, servez le mousseux qui a servi à la préparation de la sauce. Pour un accord plus doux, plus sucré, préférez un pineau des Charentes.

Secrets de fabrication

- Ne fouettez pas trop la pâte à tempura : la présence de petits grumeaux dans ce type de pâte est normale.
- Il est important de cuire les beignets par petites quantités pour que la friture soit bien croustillante et peu grasse.
- Attention à utiliser une huile n'ayant servi qu'à faire des fritures au goût neutre (pas de poisson !).
- Si vous préparez à l'avance la sauce à la rose, ajoutez le vin mousseux au dernier moment.

Pour changer

On prépare de la même façon des beignets de fleurs d'acacia, de sureau, de violette ou de lis.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. Atlas: D2 677 on-06.

G comme Glaces

Glaces et sorbets

EDITIONS ATLAS

glace au chocolat, fantaisie fruitée

Très tendance, une présentation au verre pour cette glace assortie de fruits acidulés et de friandises inattendues.

ingrédients pour 4 personnes

- 12 abricots frais, 250 g de cerises
- 1/2 citron
- 25 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de chocolat noir
- 4 truffes en chocolat du commerce
- 15 g de cacao en poudre
- 80 g de nougat
- 15 cl de maury
- 160 g de sucre en poudre
- 40 g de sucre glace
- verveine, lamelles de noix de coco (décor)

matériel :

sorbetière / mixeur / fouet à main / cuillère à glace / 4 verres hauts de service

Assez facile	★★☆
Coût	
Préparation	40 min
Cuisson	35 min
Refroidissement	30 min

glace au chocolat fruitée

pour 4 personnes

1 La glace au chocolat
Portez à ébullition 25 cl de lait. Faites-y fondre 50 g de chocolat en carrés. Fouettez 3 jaunes avec 80 g de sucre en poudre. **Arrosez du chocolat chaud en remuant.** Faites épaissir sur feu doux toujours en remuant (10 min environ) sans jamais laisser bouillir. Délayez 15 g de cacao avec 3 cuil. de cette crème. Mélangez le tout. Laissez refroidir. Faites prendre en sorbetière.

2 La marmelade
Épluchez 12 abricots. Coupez-les en petits dés. Mettez-les dans une petite casserole avec 80 g de sucre en poudre et 15 cl de maury. Faites cuire à découvert sur feu moyen jusqu'à ce que vous obteniez la consistance épaisse, peu humide, d'une compote (comptez environ 20 min). Laissez refroidir à température ambiante, puis réservez.

3 Le coulis
Pressez 1/2 citron. Rincez 250 g de cerises. Équeutez-les puis dénoyautez-les. **Mixez avec 40 g de sucre glace** et le jus de citron. Si vous n'avez pas de mixeur, tamisez au-dessus d'un tamis à grosse maille en pressant bien. Découpez 80 g de nougat en petits éclats avec un grand couteau.

4 Les finitions
Répartissez la marmelade d'abricots au fond de 4 verres hauts. **Ajoutez 1 boule de glace,** quelques éclats de nougat, 1 autre boule de glace, 1 truffe, à nouveau quelques éclats de nougat. Complétez en versant du coulis de cerises. Décorez de verveine et de lamelles d'abricot ou de noix de coco.

Pour changer

On peut opter pour une présentation plus classique dans une tulipe (biscuit).

Secrets de fabrication

Si par mégarde la préparation de la glace a bouilli, mixez-la avec 1 cuil. de lait froid. Dans tous les cas, réfrigérez bien avant de la turbiner.

L'avis du gourmet

Comme avec toute coupe glacée, les petits fours, boudoirs ou autres biscuits seront les bienvenus. Servez en accompagnement le maury ayant servi à la recette.

Tour de main

Durant la cuisson de la crème anglaise au chocolat, vannez la crème anglaise sans discontinuer, c'est-à-dire en formant un huit avec la spatule de bois. Mettez hors du feu dès que la crème devient trop chaude (vous devez pouvoir toucher la casserole sans vous brûler les doigts).

Votre marché

Hors saison, vous pouvez aussi réaliser cette recette avec des abricots au sirop en conserve : réduisez en ce cas la proportion de sucre à 50 g.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos : F. Bertram / Atlas. D2 677 002-06.

quenelles au chocolat, sauce vanille

Ni mousse, ni crème, ces quenelles originales dans leur océan de crème anglaise raviront tous les amateurs de chocolat.

ingrédients pour 4 à 5 personnes

- 100 g de chocolat noir
- 1 gousse de vanille
- 6 jaunes d'œufs
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 60 cl de lait
- 100 g de sucre en poudre
- quelques feuilles de menthe fraîche (décor)

matériel :
râpe à gros trous / fouet à main

Assez facile	★★☆
Coût	
Préparation	30 min
Cuisson	
Réfrigération	2 h

1 Le chocolat

Cassez 100 g de chocolat en morceaux et **passez-le sur une grosse râpe au-dessus d'une terrine.** Travaillez au fouet 2 jaunes d'œufs avec 40 g de sucre. Faites chauffer 10 cl de lait avec 10 cl de crème liquide. Versez sur les œufs en remuant. Reversez dans la casserole, faites cuire à feu doux en remuant constamment.

2 La crème anglaise

Versez le mélange sur le chocolat en remuant. Laissez refroidir et placez au réfrigérateur. Travaillez au fouet 4 jaunes d'œufs avec 60 g de sucre. Faites bouillir 50 cl de lait avec 1 gousse de vanille fendue. Versez sur les œufs en remuant. Faites cuire jusqu'à l'ébullition. Refroidissez, mettez au réfrigérateur pendant environ 2 h.

3 Les quenelles

Au moment de servir, préparez 4 jolies assiettes creuses. Trempez 2 cuillères à soupe dans de l'eau chaude, prélevez de la crème au chocolat avec une des cuillères, moulez-la avec l'autre cuillère et faites tomber délicatement la quenelle dans une assiette. **Moulez ainsi 3 quenelles par assiette.**

4 La finition

Versez de la crème anglaise bien froide autour des quenelles et décorez chaque assiette d'un petit brin de menthe placé au centre, entre les extrémités des quenelles. Portez à table sans attendre, éventuellement avec le reste de la crème anglaise présentée dans un petit pot à part.

Secrets de fabrication

- Placez le chocolat au réfrigérateur 30 min avant de le râper. Passez-vous les mains sous l'eau froide avant cette opération.
- Lorsque vous faites cuire un mélange d'œufs, de sucre et de lait, remuez-le sans cesse et ne le faites jamais bouillir car il tournerait. Ôtez la casserole du feu dès les premiers frémissements.
- Fendez la gousse de vanille en deux, grattez la pulpe au-dessus du lait et ajoutez la gousse avant de faire bouillir : votre crème sera encore plus parfumée.
- Pour refroidir rapidement la crème anglaise, plongez la casserole dans de l'eau contenant des glaçons et mélangez de temps en temps.

L'avis du gourmet

Ces quenelles, tout comme la crème qui les accompagne, doivent être servies bien fraîches. Vous pouvez rehausser la crème anglaise d'un soupçon de liqueur à l'orange ou de cognac ajouté après la cuisson.

Votre marché

Choisissez un chocolat noir de qualité, riche en cacao (70 %).

© MMV Literary Rights International, printed in UE, Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos CEDUS. D2 677 008-06.

vacherin aux fraises et aux pralines roses

Saveurs de l'enfance, la blanche meringue et la glace vanille s'associent au rouge pulpeux de la fraise et aux croquantes pralines roses.

ingrédients pour 6 personnes

- 2 barquettes de fraises
- 200 g de pralines roses
- 1 gousse de vanille
- 20 cl de crème fraîche liquide très froide
- 6 jaunes d'œufs + 4 blancs
- 50 cl de lait
- 270 g de sucre glace
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- beurre pour la plaque

matériel :
poche et douilles (unie et cannelée) / sorbetière / fouet électrique / fouet à main

Expérimenté	★★★
Coût	
Préparation	1 h 30
Cuisson	1 h

1 La meringue
Montez en neige 4 blancs d'œufs au fouet électrique. Ajoutez 250 g de sucre glace et fouettez 2 min. Transvasez la préparation dans une poche à douille avant de **l'étaler sur une plaque beurrée en 12 spirales**. Faites cuire 1 h au four préchauffé à 90-100 °C (th. 3-4). Éteignez le four et laissez-y refroidir les meringues.

2 La glace
Mélangez 6 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre en poudre au fouet à main. Faites bouillir 50 cl de lait avec 1 gousse de vanille fendue en deux. **Versez d'un coup sur les jaunes en remuant au fouet**. Remettez sur feu doux pendant 15 min sans cesser de remuer. Ôtez la vanille et laissez refroidir avant de placer en sorbetière.

3 La chantilly
Rincez rapidement 2 barquettes de fraises. Équeutez-les et **coupez-les en tranches épaisses dans la longueur**. Fouettez en chantilly 20 cl de crème liquide très froide. En fin de préparation, incorporez sans cesser de fouetter 20 g de sucre glace et un sachet de sucre vanillé. Concassez ensuite 200 g de pralines roses.

4 Le montage
Posez un disque de meringue sur chaque assiette. Recouvrez de glace à la vanille. Parsemez de pralines roses. **Recouvrez d'un second disque de meringue**, d'une fine couche de glace à la vanille et de fraises. Masquez de chantilly avec la poche à douille cannelée. Plantez-y des fraises et parsemez de pralines roses concassées.

Pour changer

- Remplacez les pralines roses par des gouttes de jus de fraises que vous ferez réduire pendant quelques minutes dans une petite casserole sur feu doux.
- Pour les enfants, décorez de perles de sucre multicolores.

L'avis du gourmet

Un champagne accompagnera avec élégance ce dessert raffiné aux saveurs très douces.

Secrets de fabrication

- Tout l'art du vacherin est dans son façonnage : il est préférable de sortir la glace 15 min avant l'emploi de façon à pouvoir la travailler plus facilement.
- Laissez le vacherin 10 min à température ambiante avant la dégustation, sinon il serait trop froid et l'on en percevrait moins les saveurs.
- Si vous êtes pressé, confectionnez un seul grand vacherin au lieu de vacherins individuels.
- Le succès de la chantilly repose sur le choix de la crème. Il faut une crème liquide très froide.

Tour de main

Augmentez la puissance du fouet lorsque vous versez le sucre sur les blancs en neige pour bien les « serrer ».

© MMV Literary Rights International; printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Atlas: D2 677 012-05

coupelles gourmandes aux groseilles

Ces coupelles en biscuit, garnies de glace à la fraise et de groseilles pochées, font **un dessert élégant et savoureux pour un déjeuner d'été.**

ingrédients pour 4 personnes

- 3/4 de litre de glace à la fraise
- 125 g de groseilles rouges
- 1 pincée de vanille pure en poudre
- 2 cuil. à soupe de gelée de groseille
- 2 blancs d'œufs
- 60 g de beurre (+ pour la plaque)
- 60 g de sucre en poudre
- 60 g de farine (+ pour la plaque)

matériel :
plaque à pâtisserie / 4 tasses évasées ou 4 petits bols à fond arrondi / tamis / spatule métallique

Assez facile	★★☆
Coût	
Préparation	30 min
Cuisson	10 min

1 La pâte à biscuit
Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez une plaque à pâtisserie. Faites ramollir 60 g de beurre, ajoutez 60 g de sucre et 1 pincée de vanille en poudre et mélangez soigneusement. Incorporez 60 g de farine en la tamisant. **Battez 2 blancs d'œufs à la fourchette et ajoutez-les.**

2 La cuisson
Déposez la pâte sur la plaque en 4 tas, avec une cuillère à soupe, en les espaçant. Étalez la pâte en disques avec le dos de la cuillère trempée dans de l'eau froide. Mettez au four et faites cuire 10 min. **Lorsque le pourtour est bien blond, décollez les disques sans attendre, avec une spatule métallique.**

3 Les coupelles
Déposez immédiatement chaque disque de biscuit dans une tasse évasée ou dans un petit bol à fond arrondi, en modelant rapidement la pâte chaude avec les doigts pour qu'elle épouse le plus possible la forme du récipient. **Laissez refroidir totalement les coupelles dans leur «moule».**

4 La finition
Lavez 125 g de groseilles rouges, épongez-les et égrenez-les à la fourchette. **Faites fondre 2 cuil. à soupe de gelée de groseille à feu doux et mélangez-la aux groseilles.** Au moment de servir, déposez les coupelles sur les assiettes, garnissez-les de 2 boules de glace à la fraise et des groseilles.

Secrets de fabrication

- Battez les blancs à la fourchette pour les liquéfier ; ne les faites pas monter en neige.
- La seule difficulté de cette recette réside dans la rapidité d'exécution : surveillez la cuisson au four, qui se fait très vite ; dès que le pourtour de la pâte est blond, retirez le premier disque et moulez-le rapidement avec les doigts. Passez au suivant sans attendre. Laissez la plaque dans le four pour que la pâte reste au chaud mais laissez le four ouvert.
- Si vous devez exécuter cette recette pour un nombre de personnes plus important, effectuez la cuisson en deux fois.
- À défaut de bols, vous pouvez aussi mouler les disques de pâte sur des oranges.

L'avis du gourmet

Cette présentation en coupelles confectionnées avec de la pâte à biscuit est à la fois élégante et alléchante. Inutile de présenter des biscuits secs !

Votre marché

À défaut de vanille pure, utilisez 1 sachet de sucre vanillé ou grattez l'intérieur d'une gousse de vanille fendue en deux.

© MMV Literary Rights International, printed in U.E. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. Photos CEDUS. D2 677 009-11.

glace aux marrons, coulis de chocolat

Mélange de crème de marrons et de lait condensé, onctueuse sous son coulis de chocolat, cette glace est facile à préparer, même sans sorbetière.

ingrédients pour 4 personnes

- 1 boîte de crème de marrons de 425 ml
- 1 boîte de lait condensé non sucré de 410 g
- 100 g de chocolat noir
- 50 g de cacao
- 100 g de sucre en poudre
- 30 g de beurre
- 2 cuil. à soupe de cognac

matériel :
batteur électrique / sorbetière / moule décor ou boîte à glace / tamis / fouet à main

Facile	★★★
Coût	
Réfrigération	4 h
Préparation	25 min
Cuisson	
Congélation	2 h

pour 4 personnes

1 **La crème de marrons**
Placez 1 boîte de lait condensé non sucré de 410 g ainsi qu'une jatte profonde au réfrigérateur 4 h à l'avance. Laissez-les refroidir.
Versez 425 ml de crème de marrons dans une autre jatte. **Ajoutez 2 cuil. à soupe de cognac et mélangez.** Versez le lait très froid dans la jatte froide également.

2 **La confection de la glace**
À l'aide d'un batteur électrique, fouettez le lait jusqu'à ce qu'il ait doublé de volume et soit ferme. Incorporez-le délicatement à la crème de marrons. Versez le tout dans une sorbetière et faites prendre en glace. **Moulez la glace prise dans une boîte décor,** couvrez et entreposez au congélateur.

3 **Le coulis de chocolat**
Cassez 100 g de chocolat noir en morceaux et mettez-les dans une jatte. **Tamisez 50 g de cacao au-dessus d'une casserole,** ajoutez 100 g de sucre et 25 cl d'eau. Portez à ébullition en fouettant continuellement. Laissez bouillir 3 min. Versez doucement le contenu de la casserole sur le chocolat en morceaux.

4 **La finition**
Laissez fondre le chocolat, mélangez, puis reversez le contenu de la jatte dans la casserole, remettez sur le feu et portez à ébullition. Ôtez du feu et incorporez 30 g de beurre en fouettant. Versez dans une saucière chaude. **Démoulez la glace sur un plat de service** et portez à table avec le coulis chaud.

Diététique

Lorsqu'il est très froid, le lait condensé monte comme de la crème fleurette, mais il est beaucoup plus léger puisqu'il ne contient que 6 % de matière grasse : une aubaine pour tous les gourmands.

L'avis du gourmet

Nul besoin d'être à Noël pour savourer la délicate alliance du marron et du chocolat ! Appréciez-la avec un banyuls servi à température ambiante.

Secrets de fabrication

- Lorsque la glace est prise, mais encore souple, transvasez-la sans attendre dans une boîte spéciale pour glace ou dans un moule décor passé sous l'eau froide mais non essuyé.
- Si votre congélateur est très froid, pensez à sortir la glace et à l'entreposer au réfrigérateur un peu avant de la servir pour l'assouplir.

Pour gagner du temps

Laissez à demeure dans le réfrigérateur une boîte de lait condensé : il sera ainsi toujours prêt à être fouetté.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. D2 677 010-11.

glace coco au coulis piña-colada

Inspirée par le célèbre cocktail piña-colada, cette glace à la noix de coco s'accompagne d'un coulis d'ananas aromatisé de Malibu.

ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 75 g de noix de coco râpée
- 1/2 ananas
- 2 oranges
- 10 cl de Malibu
- 6 jaunes d'œufs
- 50 cl de lait pasteurisé
- 30 g de beurre
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 130 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre glace

matériel :
sorbetière / fouet à main / ramequins / film alimentaire

Assez facile	★★☆
Coût	
Préparation	20 min
Cuisson	20 min
Congélation	45 min

glace coco

pour 6 à 8 personnes

1 La cuisson de la crème
À l'aide d'un fouet à main, mélangez 6 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre en poudre. Faites bouillir 50 cl de lait avec 75 g de noix de coco râpée **et versez d'un coup sur les jaunes en remuant constamment au fouet**. Faites épaissir sur feu doux pendant 10 à 15 min sans cesser de remuer avec une spatule en bois.

2 La congélation
La crème est cuite lorsqu'elle nappe la spatule, au bout de 15 min environ. Hors du feu, incorporez 20 cl de crème fraîche épaisse. Après refroidissement, faites prendre en sorbetière. **Moulez ensuite dans des ramequins individuels**, recouvrez-les de film alimentaire et conservez-les au congélateur 45 min.

3 Le coulis piña-colada
Pressez 2 oranges. Épluchez 1/2 ananas. Prélevez 8 tranches très fines. Recoupez chaque tranche en deux et réservez-les. Détaillez le reste de la chair en petits morceaux. Mixez-les avec 5 cl d'eau froide, le jus d'orange, 10 cl de Malibu et 50 g de sucre glace. **Filtrez en pressant.** Réservez au froid.

4 La finition
Dorez les tranches d'ananas dans 30 g de beurre pendant 2 min sur chaque face. Étalez-les sur la plaque du four. Saupoudrez de 30 g de sucre et caramélisez 3 min sous le gril.
Sortez les ramequins du congélateur. Arrosez-les de coulis piña-colada et décorez de tranches d'ananas.

Pour le **décor**

- Remplacez les tranches d'ananas par des tranches étoilées de carambole.
- Disposez des boules de glace parsemées de gouttes de coulis dans des écorces de noix de coco soigneusement nettoyées avant l'utilisation.

L'avis du gourmet

La présence de coco râpé donne de la texture à cette glace onctueuse car enrichie de crème. À servir avec un verre de Malibu frappé bien sûr !

Secrets de fabrication

- Congelez l'ananas après épluchage pour pouvoir découper de très fines tranches.
- Pour éviter d'avoir à filtrer le coulis, utilisez une centrifugeuse.
- Au moment de servir, ajoutez éventuellement 5 cl d'eau froide dans le coulis s'il est trop épais.
- Remuez sans cesse la crème durant sa cuisson en donnant à la spatule un mouvement en huit. La crème ne doit bouillir à aucun moment et votre main doit pouvoir supporter le contact des bords extérieurs de la casserole.

Si vous préférez, faites-la cuire au bain-marie.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie «Chocolat, pâtisserie et confiserie». Ne peut être vendu séparément. Atlas. D2 677 01-04.

EDITIONS ATLAS

poires Belle-Hélène

Une poire pochée nappée de chocolat chaud et servie avec de la glace à la vanille: **un grand classique toujours au goût du jour!**

ingrédients pour 4 personnes

- 4 poires
- 1 citron
- 1/2 litre de glace à la vanille
- 60 g d'amandes effilées
- 150 g de chocolat noir
- 15 cl de crème fraîche
- 300 g de sucre en poudre
- 4 sommités de menthe fraîche

matériel:

4 assiettes à dessert ou 4 coupes à glace individuelles / poêle à revêtement antiadhésif / cuillère à glace / bain-marie

Facile	★★☆
Coût	
Préparation	30 min
Cuisson	20 min

poires Belle-Hélène

pour 4 personnes

1 Préparation des poires
Préparez une jatte d'eau avec le jus de 1 citron. Pelez 4 poires avec un couteau économe, en laissant la queue. **Retirez le cœur des fruits en creusant du côté de la base avec l'économe.** Plongez-les dans l'eau citronnée.

2 Cuisson des poires
Versez 300 g de sucre et 50 cl d'eau dans une casserole étroite. Laissez fondre le sucre à feu doux, puis portez à ébullition. **Plongez les fruits dans le sirop,** réduisez le feu et laissez pocher de 20 à 30 min.

3 Les amandes grillées
Retirez les poires avec une écumoire, déposez-les sur une assiette, laissez-les refroidir puis mettez-les au réfrigérateur. **Étalez 60 g d'amandes effilées dans une poêle à revêtement antiadhésif chaude et faites-les blondir.**

4 Préparation de la sauce
Cassez 150 g de chocolat en morceaux, mettez dans une jatte avec 2 cuil. à soupe d'eau. **Laissez fondre au bain-marie.** Lissez avec une cuillère en bois, puis incorporez 15 cl de crème fraîche. Gardez au chaud.

5 Dressage des assiettes
Posez les poires sur du papier absorbant. Coupez une petite lamelle à la base pour que les fruits soient stables. Déposez-les dans 4 coupes ou 4 assiettes à dessert. **Ajoutez 2 boules de glace à la vanille.**

6 Les finitions
Nappez les poires de sauce au chocolat bien chaude, en la versant doucement. Parsemez d'amandes grillées. Décorez chaque assiette d'une sommité de menthe. Présentez le reste de la sauce au chocolat à part.

Pour les enfants

Pour le décor, vous pouvez, en opérant rapidement, vous amuser à piquer les amandes dans la poire et dans la glace pour obtenir un effet « hérisson ».

Votre marché

Choisissez, selon la saison, des comices, des conférences ou des passe-crassanes, toutes munies de leur queue.

L'avis du gourmet

Le chocolat forme un couple royal avec la poire. Pour que ce somptueux dessert soit parfait, le chocolat et la glace doivent être de qualité et les poires mûres à point. Pour les adultes, servez en accompagnement un pineau des Charentes ou du champagne demi-sec.

Secrets de fabrication

- Trempez les poires dans la jatte d'eau citronnée au fur et à mesure qu'elles sont épluchées pour qu'elles restent bien blanches.
- Veillez à ce que la sauce au chocolat n'atteigne pas l'ébullition pendant que vous préparez les coupes. Pour cela, gardez-la au chaud au-dessus du bain-marie, hors du feu.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos : au recto, J.-C. Riou / Sucré Salé. – au verso, F. Bertram / Atlas. D2 677 004-11.

profiteroles au chocolat

Un grand classique qui remporte toujours un franc succès
lorsque les choux et la sauce chocolat sont faits maison!

ingrédients pour 4 personnes

- 1/2 litre de glace à la vanille
- 200 g de chocolat noir
- 100 g de farine
- 130 g de beurre (+ pour la plaque)
- 4 œufs
- 10 cl de lait
- 3 cuil. à soupe de crème fraîche
- 3 cuil. à soupe de cacao en poudre
- 2 pincées de sucre en poudre
- 2 pincées de sel

matériel:

plaque à pâtisserie / poche et douille lisse / pinceau à pâtisserie

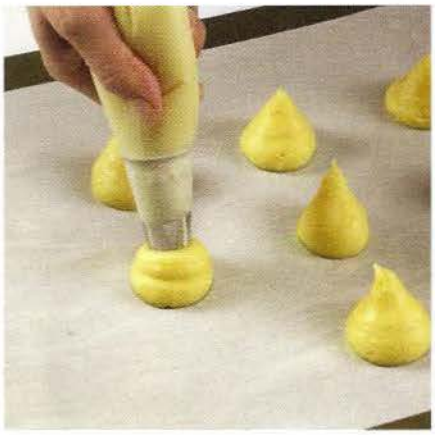
Assez facile ★★☆

Coût

Préparation 35 min

Cuisson 35 min

1 La pâte à choux
Versez 10 cl d'eau, 10 cl de lait, 100 g de beurre fondu et 1 pincée de sel dans une casserole. Portez à ébullition. Hors du feu, incorporez 100 g de farine. Remettez sur le feu et mélangez énergiquement jusqu'à ce que la pâte soit bien desséchée. Hors du feu, **incorporez 3 œufs un à un, en continuant à remuer.**



2 Formation des choux
Versez cette pâte dans une poche à douille lisse et **formez 12 gros choux sur une plaque à pâtisserie préalablement beurrée**. Pour la dorure, mélangez 1 œuf avec 1 pincée de sel et 2 pincées de sucre et lustrez délicatement les choux avec un pinceau. Faites cuire dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6) pendant 25 min environ.

3 La sauce chocolat
Coupez en morceaux 200 g de chocolat. Mettez-les dans une casserole. Ajoutez 30 cl d'eau. Faites fondre sur feu doux en mélangeant. Saupoudrez de 3 cuil. à soupe de cacao. **Ajoutez 30 g de beurre et 3 cuil. à soupe de crème** tout en mélangeant. Laissez cuire 2 à 3 min, puis réservez au chaud.

4 Les finitions
Disposez les choux sur un plat de service. Présentez à part 1/2 litre de glace à la vanille et la sauce au chocolat, bien chaude, dans une saucière. **Chaque convive pourra garnir lui-même ses choux de glace** à l'aide d'une cuillère et les nappera à sa guise de sauce chocolat.

Secrets de fabrication

- Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez aussi mouler les choux à l'aide de deux cuillères !
- Si vous ne faites pas cuire les choux peu après avoir confectionné la pâte, rajoutez un œuf dans celle-ci avant le moulage et la cuisson. Au final, la pâte doit être souple, ni trop molle, ni trop ferme.

L'avis du gourmet

Le succès de ce dessert réside dans le contraste entre la fraîcheur de la glace et la chaleur de la sauce chocolat (que vous garderez au chaud, au bain-marie). Accompagnez de champagne ou de banyuls.

Pour changer

À la fois plus simple et plus original : remplacez les choux par des figues ! Décalottez partiellement les figues. Mettez-les dans un plat à four beurré. Saupoudrez de sucre. Rôtissez-les 30 min dans le four à 210 °C (th. 7). Soulevez le chapeau des figues, tassez un peu la chair pour garnir les fruits d'une boule de glace. Répartissez sur les assiettes. Nappez de sauce chocolat chaude. Parsemez éventuellement de pignons de pin.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos : F. Bertram / Atlas. D2 677 006-05

sorbets en coque de melon

L'association du melon et des sorbets aux fruits constitue un dessert très peu calorique, **irrésistible en période de canicule.**

ingrédients pour 4 personnes

- 4 petits melons
- 1/2 litre de sorbet au melon
- 1/2 litre de sorbet à la framboise
- 150 g de framboises
- 5 cl de muscat
- 2 brins de menthe fraîche (décor)
- 1/2 citron
- 50 g de sucre en poudre
- glaçons

matériel :
cuillère à pommes parisiennes / cuillère à glace

Facile	★★★
Coût	
Préparation	35 min
Macération	1 h

sorbets en coque de melon

pour 4 personnes

1 Les melons
Rincez rapidement 4 melons et essuyez-les. Coupez un chapeau au sommet, puis incisez-les tout autour avec un couteau à lame pointue. Ôtez les graines, puis **creusez la pulpe avec une cuillère à pommes parisiennes.**

2 La salade de fruits
Égalisez l'intérieur des melons. Mettez les coques au réfrigérateur. **Déposez les billes de melon, 150 g de framboises, 50 g de sucre dans une jatte.** Rincez 2 feuilles de menthe, hachez-les finement, et ajoutez-les.

3 La macération
Pressez 1/2 citron. Arrosez les fruits avec le jus obtenu. Ajoutez 5 cl de vin muscat. **Mélangez délicatement** pour ne pas abîmer les fruits. Laissez macérer 1 h au réfrigérateur.

4 Les sorbets
Dix minutes avant de servir, sortez du congélateur 1/2 litre de sorbet au melon et 1/2 litre de sorbet à la framboise. **Faites tremper 2 brins de menthe** dans de l'eau additionnée de glaçons.

5 Garniture des coques
Sortez les coques de melon du réfrigérateur. **Façonnez des boules** de sorbet à l'aide d'une cuillère à glace. Déposez dans chaque coque 1 boule de sorbet au melon et 1 boule de sorbet à la framboise (ou davantage).

6 Les finitions
Glissez les fruits dans les coques autour des boules de sorbet. **Arrosez-les avec leur jus de macération.** Sortez les brins de menthe de l'eau glacée, secouez-les et piquez une sommité dans chaque coque. Servez aussitôt.

Secrets de fabrication

Pour faire de belles billes, enfoncez profondément dans la chair du melon la cuillère à pommes parisiennes et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. Il existe diverses tailles de cet ustensile ; ne le choisissez pas trop gros pour que les billes soient adaptées à la taille des melons.

L'avis du gourmet

Servez avec ce dessert le vin qui a servi à la macération des fruits : beaumes-de-venise, rivesaltes, frontignan ou muscat d'Alsace.

Votre marché

Choisissez des melons portions suffisamment gros tout de même pour recevoir les sorbets et les fruits !

Conseil minceur

Le melon est un fruit peu énergétique que l'on ne pense pas toujours à servir en dessert. Il se marie parfaitement avec des framboises ou des fraises, fruits peu énergétiques également. Si, en plus, vous remplacez le sucre par de l'édulcorant de synthèse et si vous avez des sorbets « basses calories », ce dessert sera tout aussi savoureux et véritablement diététique.

© MMIV Literary Rights International; printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément.
Photos : Rouvrais / CEDUS. – Atlas / Asset / Option Photo. D2 677 004 07

soufflé glacé aux cerises

C'est naturellement au temps des cerises qu'il faut préparer et déguster ce savoureux dessert glacé, digne de clore un repas de fête.

ingrédients pour 8 personnes

- 600 g de cerises
- 1 cuil. à soupe de cherry
- 50 cl de crème fraîche liquide
- 3 blancs d'œufs
- 300 g de sucre en poudre
- 10 cl d'eau
- 1 pincée de sel

matériel :
robot ménager / batteur électrique / moule à soufflé d'environ 1,25 litre / papier sulfurisé

Expérimenté	★★★
Coût	
Préparation	30 min
Cuisson	30 min
Réfrigération	4 h

1 La préparation des cerises
Lavez, égouttez et équeutez 600 g de cerises. Faites bouillir 300 g de sucre et 10 cl d'eau pendant 5 min. **Ajoutez les cerises,** faites cuire de 8 à 10 min. Laissez refroidir et égouttez les fruits en conservant le sirop de cuisson. Réservez-en 10, dénoyautez le reste, passez-les au robot.

2 La confection de la meringue
Portez le sirop à ébullition et faites-le réduire de moitié. Ajoutez 1 pincée de sel à 3 blancs d'œufs et montez-les en neige bien ferme à l'aide d'un batteur électrique. **Versez par-dessus le sirop bouillant, tout en continuant à fouetter.** Laissez ensuite refroidir totalement cette meringue.

3 Le soufflé
Fouettez 50 cl de crème fraîche liquide très froide. **Mélangez-la délicatement avec la meringue, la pulpe de cerise et 1 cuil. à soupe de cherry.** Entourez un moule à soufflé avec du papier sulfurisé, en le faisant dépasser d'environ 6 cm. Maintenez-le en le fixant avec du ruban adhésif.

4 La finition
Versez la préparation dans le moule avec une spatule en caoutchouc. Placez le moule au congélateur et laissez prendre le soufflé en glace pendant environ 4 h. Au moment de servir, retirez délicatement le papier sulfurisé. Décorez le dessus du soufflé avec les quelques cerises réservées.

Tour de main

Pour réussir la meringue, vérifiez la cuisson du sirop : 1/2 cuil. à café versée dans un bol d'eau froide doit rester compacte, vous pouvez la saisir avec les doigts, c'est le stade de cuisson dit « au boulé ».

L'avis du gourmet

Ce dessert gorgé de parfum est parfait pour célébrer les premiers jours de chaleur. Accompagnez-le tout simplement d'eau fraîche ou, pour les adultes, prévoyez un peu de cherry à verser sur des glaçons.

Secrets de fabrication

- En début de cuisson, faites chauffer le mélange de sucre et d'eau à feu doux pour que le sucre soit bien fondu avant d'atteindre l'ébullition.
- La crème fraîche doit être très froide. Placez-la au congélateur 15 min à l'avance ainsi que le récipient dans lequel vous la fouetterez. Attendez bien que la meringue soit froide pour incorporer la crème.
- Taillez une bande de papier sulfurisé suffisamment haute pour qu'elle dépasse le haut du moule d'environ 6 cm, afin que le soufflé soit plus haut que le récipient.

© MMV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. D2 677 007-09

soupe de chocolat à la lavande

Une boule de glace au cacao se cache dans cette soupe froide au chocolat aromatisée à l'infusion de lavande et saupoudrée d'un sucre fleuri.

ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de chocolat noir
- 50 cl de lait
- 15 cl de crème liquide
- 5 jaunes d'œufs
- 135 g de sucre en poudre
- 25 g de sucre glace
- 50 g de cacao en poudre
- 6 brins de lavande
- glaçons

matériel :
sorbetière / batteur électrique / filtre à infusion / mixeur / 4 coupes de service

Facile	★★★
Coût	€
Préparation	20 min
Cuisson	10 min
Congélation	45 min

1 La glace au chocolat
Mélangez 5 jaunes d'œufs avec 55 g de sucre. Faites bouillir 50 cl de lait. **Versez doucement sur les jaunes en remuant.** Remettez sur le feu et laissez épaissir 5 min en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la spatule. Délayez 40 g de cacao avec un peu de cette crème puis versez dans le reste de crème. Laissez refroidir, faites prendre en sorbetière.

2 La soupe au chocolat
Portez à ébullition 45 cl d'eau. Ajoutez 4 brins de lavande. Couvrez et laissez infuser 20 min. Rassemblez dans une casserole 200 g de chocolat noir coupé en petits carrés, 40 g de sucre en poudre et 10 g de cacao en poudre. **Ajoutez l'infusion de lavande en la passant à travers un filtre à infusion.** Portez à ébullition. Laissez refroidir.

3 La chantilly lavande
Mixez 1 cuil. de fleurs de lavande pour les réduire en poudre fine. Mélangez avec 40 g de sucre. Réservez ce sucre jusqu'au service. Fouettez en chantilly 15 cl de crème liquide bien froide en incorporant à la fin 25 g de sucre glace. Placez la chantilly au réfrigérateur pour la raffermir.

4 Les finitions
Au moment de servir, ajoutez quelques glaçons dans la soupe au chocolat pour bien la refroidir. Versez-la dans des bols ou des coupes de service. **Ajoutez 2 quenelles de crème glacée au cacao.** Couronnez de chantilly, puis saupoudrez de sucre à la lavande.

Votre marché

Vous pouvez cueillir la lavande vous-même ou vous en procurer dans les pharmacies-herboristeries.

L'avis du gourmet

Des petits fours seront les bienvenus avec cette soupe froide au chocolat : tuiles, cigarettes russes… ainsi qu'un verre de champagne ou de mousseux.

Pour changer

Remplacez la chantilly par des œufs à la neige : fouettez 2 blancs d'œufs en neige puis incorporez 40 g de sucre en poudre. Disposez 8 petits dômes sur un plat et faites cuire 30 secondes au micro-ondes puissance moyenne. Laissez-les refroidir avant de les disposer sur la soupe.

Secrets de fabrication

- Pour ne pas risquer de trop chauffer les jaunes d'œufs de la crème glacée, mélangez les jaunes avec le sucre et 10 cl de lait tiède puis arrosez ensuite en une seule fois du reste du lait bouillant.
- Amenez doucement à ébullition le chocolat et l'infusion de lavande pour ne pas « casser » leurs saveurs.

© MMIV Literary Rights International, printed in UE. Encyclopédie « Chocolat, pâtisserie et confiserie ». Ne peut être vendu séparément. Photos : F. Bertram / Atlas. D2 677 003-10.